



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

MSC光洋丸 蕁焼きかつおたたき



食の情報の専門家  
一般社団法人  
日本フードアナリスト協会  
Japan Food Analyst Association Certified

# 審査レポート



商品名 MSC光洋丸 薫焼きかつおたたき

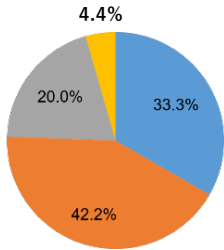
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

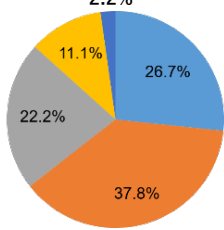
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

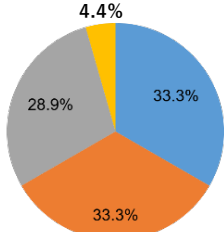
1 この商品に興味がありますか



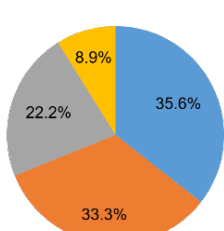
2 この価格で買いたいと思いますか



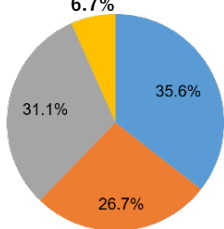
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか



## 審査評

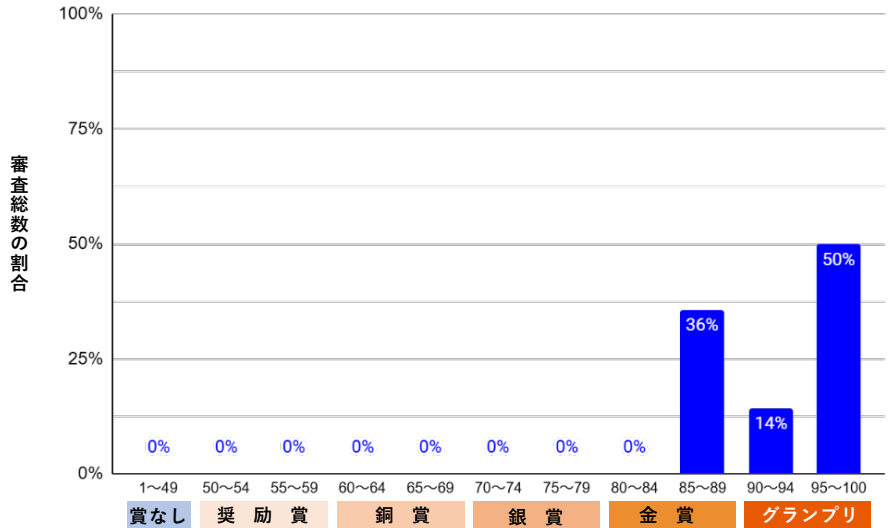
評価が高かった内容

薫焼きのスモーキーな香りがしっかりしていて素晴らしい  
 かつお独特の臭みがなく、肉厚で甘味、旨味を感じた  
 個別包装とパッケージ無しが選択出来るのは良い  
 シンプルなパッケージだが、薫焼きの焼き加減が見られて良い  
 船のロゴもあり、分かりやすいネーミングだと感じた  
 こだわりがつまっているパッケージが素晴らしい  
 船の名前を全面に出しているのが覚えやすい

評価が低かった内容

薬味がセットになっていると手間が省けてうれしい  
 薫焼きの字がカツオの色と被って読みにくいと感じた  
 今後SNSで発信される情報が増えることに期待したい  
 商品は申し分ないので、価値を広める情報発信に期待する  
 若干姉妹商品との違いのインパクトが弱いのが残念  
 光洋丸自体の良さをもっと情報発信して欲しいと思う  
 船で作業に関わる安全と安心についても知りたい

## 点数分布



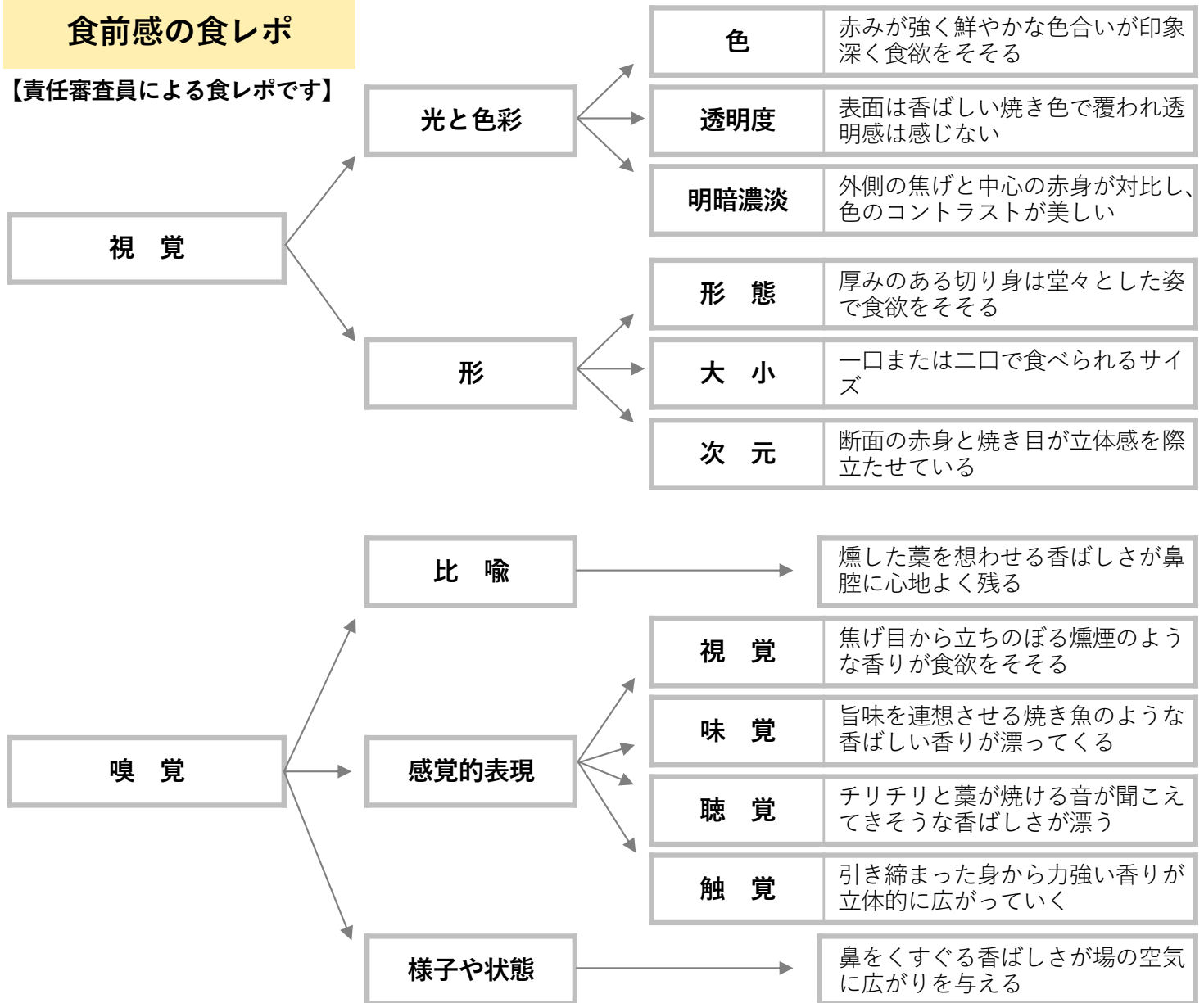
点数分布は、金賞相当が36%、グランプリ相当が64%を占めた結果、総合評価93点で、グランプリの評価となりました。薫焼き特有の香ばしさとしっとりとした身の食感、そして素材本来の旨味が高く評価され、高得点の決め手となったと考えられます。WEBアンケートでは、商品に対する興味75.6%と肯定的な評価が多数を占める一方で、ネーミングについては62.2%とやや低調でした。商品価値をよりの確に伝える情報発信と顧客ロイヤリティを高める工夫の検討が求められると考えます。



美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食前感 講評

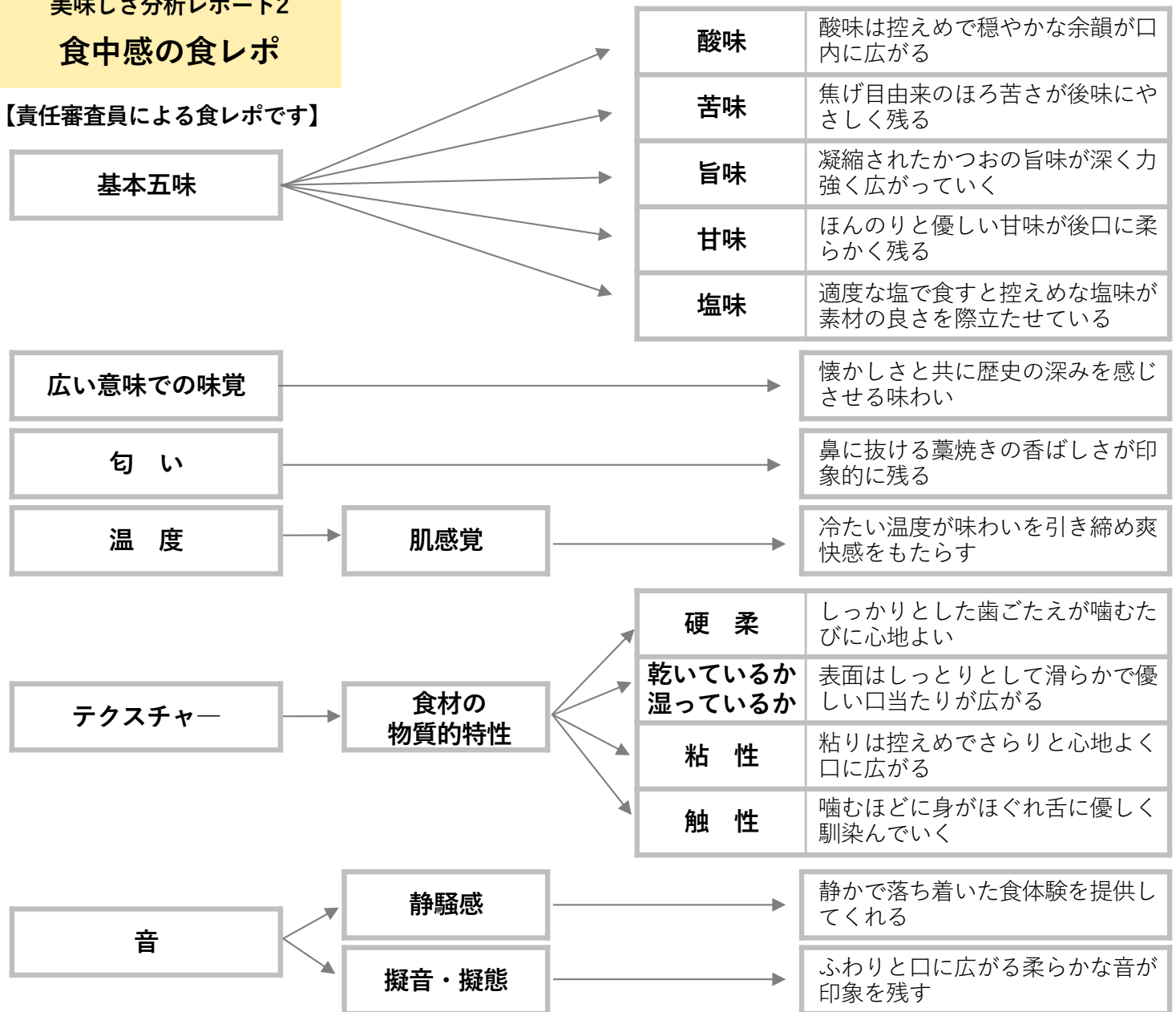
本商品は、視覚と嗅覚の両面において食前の期待感を高めてくれる、印象的な仕上がりとなっています。まず、赤みが強く鮮やかな色合いが際立ち、香ばしい焼き色とのコントラストが視覚的な魅力を引き立てています。断面から見える赤身と焼き目の立体感や、堂々とした厚みを持つ切り身の形状は、まさに目でも味わえる魅力を感じます。サイズも一口または二口で収まる適度な大きさと、食べる前の安心感につながっています。また、香りも非常に印象的で、燻した藁を想わせる香ばしさが鼻腔に残り、焦げ目から立ちのぼる燻煙のような香りは食欲を刺激します。焼き魚を思わせる芳醇な香りや、チリチリと藁が焼ける様子を感じさせる香ばしさは、調理へのこだわりと素材の良さを物語っており、食前の期待感をより一層高めてくれます。引き締まった身から放たれる藁焼きの芳醇な香りは、一般的なかつおのたたき以上に食卓に立体感と香りの存在感をもたらします。さらに、香ばしさが場の空気に自然と広がっていく様子は、食卓の雰囲気をも温かく包み込み、会話や笑顔のきっかけにもつながることでしょう。全体として、視覚と嗅覚が調和した演出により、食事の始まりにふさわしい華やかさと期待感を演出してくれるひと品です。



美味しさ分析レポート2

食中感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食中感 講評

本商品は、食べる過程における味覚と質感の調和が非常に印象的であり、食中の満足感を豊かにしてくれます。酸味は控えめで穏やかな余韻が口内に広がり、焦げ目に由来するほろ苦さが後味にやさしく残ることで、風味の奥行きを感じます。凝縮されたかつおの旨味が深く力強く広がり、そこにほんのりと優しい甘味が重なり、バランスの取れた味わいに仕上がっています。適度な塩で食すことで、控えめな塩味が素材本来の良さを引き立て、懐かしさと共に歴史の深みを感じさせる味わいを生み出します。鼻に抜ける薫焼きの香ばしさは食欲をさらに掻き立て、冷たい温度が味わいを引き締めて爽快感を添えています。テクスチャーも魅力的で、しっかりとした歯ごたえが噛むたびに心地よく、表面のしっとり感と滑らかな口当たりが一体となって口内を満たします。粘りは控えめでさらりと心地よく広がり、噛むほどに身がほぐれ舌に優しく馴染む感覚は、丁寧な仕上がりを感じさせます。咀嚼音は静かで落ち着いた食体験を提供し、ふわりと口に広がる柔らかな音もまた、穏やかな印象を残してくれます。全体として、味・香り・食感が見事に調和した完成度の高い商品といえるでしょう。



## 美味しさ分析レポート3

### 食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

#### 後味

薫焼き由来の香ばしさが鼻からふわりと抜けた後、かつおの凝縮された旨味と程よい塩味が舌に広がり、心地よい余韻が食後もしばらく静かに続いていく

#### 気候・地域

黒潮の恵みを受ける温暖な太平洋の海で育ったかつおは、力強い旨味とともに薫焼きによって特有の香ばしさが引き出され、地域ならではの風味として記憶に残る

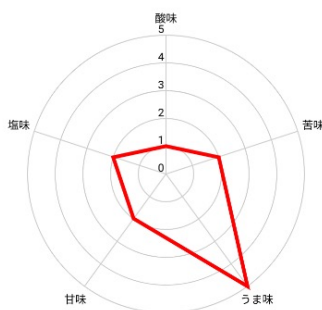
#### 食経験・食習慣

薫焼きかつおのたたきは、家庭の食卓や祝いの席などで代々受け継がれ親しまれてきた郷土料理であり、その味わいは食べるたびに懐かしさと家族の記憶を呼び起こしてくれる

#### 健康・生活様式

かつおは高たんぱくで脂も少なく、薫焼きにすることでより軽やかに仕上がっていて、健康を気づかう日々の食事にも無理なく取り入れられるが、薫焼きはさらに特別感・高級感を感じる

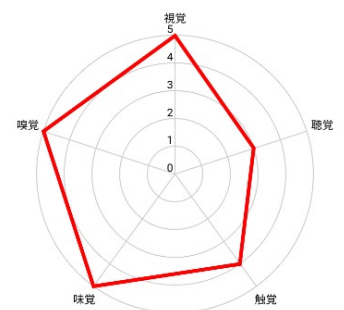
### 基本五味のレーダーチャート



### 広い意味での味覚のレーダーチャート



### 五感に対する感じ方レーダーチャート



五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	5
甘味	2
塩味	2

広義の味	評点
香ばしい味	4
田舎の味	3
郷土の味	5
いぶし銀の味	5
伝統の味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	4
味覚	5
嗅覚	5



# ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

本商品は、薫焼きによる香ばしい風味が非常に印象的で、臭みのない仕上がりで、もちもちとした食感が高く評価されています。本品ならではの力強い香りと旨味は、冷凍とは思えない品質の高さを印象づけ、安心して手に取れる魅力を備えています。一方で、タレにもう少しバリエーションを持たせることで、さまざまな好みに対応でき、食べ方の幅が広がる可能性も期待されます。さらに、オリーブオイル+塩といった提案型の食べ方をホームページなどで紹介することで、より商品を食べる楽しみが増えていくと思います。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品のパッケージに描かれた光洋丸のイラストは、採れたての鮮度や品質の良さを感じさせており、薫焼きの焼き加減が見えるシンプルで清潔感のあるデザインも非常に好印象を与えます。また、個別包装や包装なしを選べる仕様は、使い勝手の良さに加え、環境への配慮が感じられる点でも高く評価されています。一方で、薫焼きならではの特長や光洋丸ブランドの魅力がパッケージ上で十分に伝わっていない点はやや惜しく、簡潔な紹介文やおすすめの食べ方、切り方の提案などが添えられることで、より購買意欲を高める可能性があると感じられます。情報のあるWEBページに誘導するQRコードがあっても良いと思います。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

手軽に楽しめる薫焼きかつおのたたきとして、コストパフォーマンスの高さが際立っており、冷凍食品市場が拡大する現代においてもその利便性と美味しさが高く評価されています。買いやすい価格設定は、幅広い世代にとって購入のハードルを下げる要素となっており、日常使いにも適しています。一方で、漁業の担い手確保につながるような商品ストーリーや他魚種と比較した際の栄養価の優位性といった情報発信、個別包装による価格差に配慮した提案などを工夫することで、商品の魅力がより一層際立ち、多様な消費者層への訴求力が高まる可能性が期待されます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

商品に関してブランドページでの積極的な情報発信がなされており、社内一丸となって商品の魅力を伝えようとする姿勢が伝わってきます。動画なども非常に印象的で、消費者に親しみや安心感を届けています。公式サイトでの紹介やSNSでの展開が評価される一方で、店頭での視認性や訴求がやや弱く、冷蔵ケースで埋もれてしまっている可能性も感じられます。ブランドページへの誘導策としては、MSC認証の意義や製品紹介動画などをQRコードで繋げるといった工夫を通じて、現場での訴求とウェブの連携をさらに強化できるのではないのでしょうか。価格や価値への納得感が一層高まり、購買意欲の向上にも寄与する可能性が期待されます。

## 5. ブランディング要因

光洋丸という日本船籍のブランドを軸に、動画制作などを通じて丁寧なブランディングが図られており、近大まぐろのように確固たるブランドへの成長を志す姿勢が感じられる点が非常に好印象です。また、子どもでも覚えやすく、食卓に身近に感じられるようなネーミングや訴求の工夫が加われば、ブランドとしての親しみやすさと浸透力が高まる展開が期待され、今後の広がりにもつながると感じられます。さらに、光洋丸のこだわりや生産背景に触れるエピソードなどの紹介を充実させることで、消費者との信頼関係をより深めていく道筋が見えてくるかもしれません。

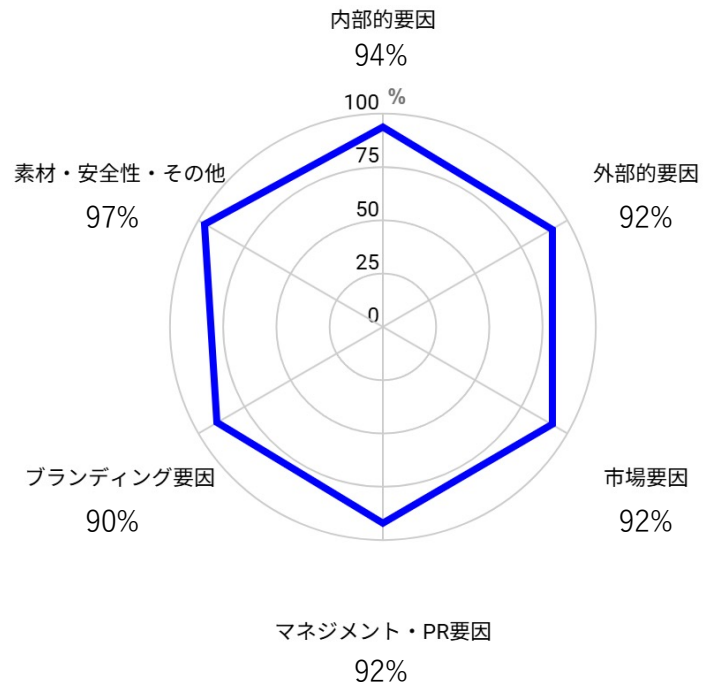
## 6. 素材・安全性・その他

保存料や着色料を使わず、食の安全性に配慮した製法が丁寧に実践されている点は安心感をもたらし、かつお独特の臭みが抑えられていることで、肉厚な食感と旨味・甘味がより一層引き立っています。一方で、薫焼きであるからには、薫についての農薬検査があると安心感が増すとの声もありました。また、関東圏ではまぐろの鮮度に対する関心が高いことから、かつおも同様に“安全でおいしい日常の魚”というイメージの構築が期待されます。トレーサビリティの可視化や漁場の開示などが、その信頼性をさらに高める鍵になるかもしれません。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布は90%から97%の範囲に分布しており、全体として非常にバランスの良い美しい六角形を描いています。中でも、素材の良さや安全性への配慮といった項目を含む「素材・安全性・その他」が97%と最も高く評価されており、品質や安心感への信頼が強く寄せられていることがうかがえます。また、ネーミングやパッケージに関連する「外部的要因」、市場性を示す「市場要因」、マネジメントやPR活動に関わる「マネジメント・PR要因」がそれぞれ92%と軒並み高評価を得ています。いずれの項目も9割を超える水準であり、特定の偏りが少なく多方面で完成度の高さが感じられます。今後はブランドとしての一貫した情報発信を進めることで、さらなる飛躍が期待できる印象です。



## ■ 総評

本商品は、完成度の高さと市場性の両面で強い印象を与える仕上がりとなっており、審査員一同から高く評価されました。特に「薫焼きのスモークな香りがしっかりしていて素晴らしい」「かつお独特の臭みがなく、肉厚で甘味、旨味を感じた」「個別包装とパッケージ無しが選択出来るのは良いと思う」といった多様な視点からの高評価が寄せられており、食感・味覚・利便性に至るまで多角的に満足度の高い商品であることがうかがえます。一方で、「薫の香りが感じにくい点が惜まれる」「店頭での訴求がやや弱い印象がある」「光洋丸のブランド訴求がもっと欲しい」といった意見も寄せられており、今後はそれらを活かした訴求強化の工夫によって、さらに幅広い層への浸透が進んでいくと期待されます。

中でも注目されたのは、薫焼き由来の芳ばしさと肉厚なかつお本来の旨味が絶妙に調和した味わいに関する評価であり、保存料や着色料を使用しない製法や、冷凍であっても香りが立つ仕上がりは、内部的要因の面で非常に完成度が高いとされました。また、原材料へのこだわりや安全性への配慮も本商品の信頼性を高める要素として強く評価されており、とりわけ素材のトレーサビリティや放射性物質検査への対応姿勢、さらに今後の農薬検査の導入に対する期待感も表れていました。

一方で、外部的要因や市場要因については、現時点でも高い評価を得つつ、ネーミングのさらなる工夫やブランドの視認性向上などに改善の余地があるとされ、ギフト市場への展開や限定商品の開発など、拡張戦略の方向性が示唆されました。情報発信についても、SNS等を活用した能動的なブランド構築が今後の課題として挙げられており、それによってより多くの消費者層との接点を築く可能性が見込まれています。

総じて、本商品は伝統的な調理法の再解釈と現代の消費者ニーズの融合を高い次元で実現しており、日常と贈答の両面で展開可能な柔軟性と、安心感に裏打ちされた品質の高さが魅力となっています。このたびは、グランプリの獲得、誠にありがとうございます。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階  
 Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519  
 Mail : info@foodanalyst.jp



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション